

# Axley

004311



## **SE** PIZZASTEN

Bruksanvisning i original

Viktigt! Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!  
Spara den för framtida behov.

## **NO** PIZZASTEIN

Bruksanvisning

(Oversettelse av original bruksanvisning)

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.  
Ta vare på den for fremtidig bruk.

## **PL** KAMIEŃ DO PIZZY

Instrukcja obsługi

(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

Ważne! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!  
Zachowaj ją na przyszłość.

## **EN** PIZZA STONE

Operating instructions

(Translation of the original instructions)

Important! Read the user instructions carefully before use.  
Save them for future reference.

Värna om miljön!

Får inte slängas bland hushållssopor! Lämna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

Rätten till ändringar förbehålles.

Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

[www.jula.se](http://www.jula.se)

Verne om miljøet!

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstation.

Med forbehold om endringer.

Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

[www.jula.no](http://www.jula.no)

Dbaj o środowisko!

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmujemy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.

W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

[www.jula.pl](http://www.jula.pl)

Care for the environment!

Must not be discarded with household waste! Leave the product for recycling at the designated station e.g. the local authority's recycling station.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.

[www.jula.com](http://www.jula.com)

Tillverkare/ Produsent/ Producenci/ Manufacturer

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Distributør/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor

Jula Poland Sp. z o.o., ul.

Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8,

1471 LØRENSKOG

2017-11-14

© Jula AB

## SÄKERHETSANVISNINGAR

- Tänk på att pizzastenen blir mycket varm när den används.
- Låt pizzastenen ligga kvar på grillen/i ugnen och svalna innan den flyttas.

## HANDHAVANDE

### Användning av pizzastenen på gasolgrill

#### VIKTIGT!

**Tänd endast de brännare som INTE befinner sig direkt under stenen. På grillar med två eller fler brännare ska pizzastenen placeras över en brännare som inte är tänd. För grillar med endast en brännare ska brännaren ställas in på lägsta nivå.**

1. Förvärm grillen till cirka 190–200 °C med stenen på grillen.
2. Strö lite mjöl över pizzastenen innan du använder den. Detta gör att pizzan inte fastnar på stenen.
3. Lägg pizzan på pizzastenen. Håll pizzan på avstånd från öppen låga så att den inte bränns.
4. Stäng grillens lock.
5. Baka pizzan och rotera den med jämna mellanrum tills ytan är gyllenbrun och osten har smält. Den totala grilltiden beror på grillens temperatur.
6. Lyft försiktigt upp pizzan från pizzastenen med en pizzaspade.
7. Låt pizzan svalna i några minuter innan den serveras.
8. Låt pizzastenen ligga kvar och svalna på grillen.

### Användning av pizzastenen på kol-/brikettgrill

1. Tänd kolen/briketterna och vänta tills de är täckta av grå aska.
2. Grillen ska hålla en hög temperatur och kolen/briketterna ska läggas in i ring under pizzastenen, så långt ut mot grillens hölje som möjligt.
3. Lägg försiktigt på pizzastenen och låt den värmas upp i ca 10 minuter innan pizzan läggs på.
4. Lyft försiktigt upp pizzan från pizzastenen med en pizzaspade.
5. Låt pizzan svalna i några minuter innan den serveras.
6. Låt pizzastenen ligga kvar och svalna på grillen.

### Användning av pizzastenen i ugn

1. Placera stenen på ett ugnsgaller i mitten av ugnen minst 15 cm från värmeelementet och förvärm ugnen till 220 °C.
2. Förvärm pizzastenen i 10–20 minuter.
3. Lägg pizzan på pizzastenen.
4. Kontrollera pizzan efter tre till fyra minuter. Stick hål på eventuella bubblor med en gaffel.
5. Roter pizzan för att få en jämnare gräddad yta. Var försiktig så att du inte bränner dig!
6. Baka pizzan tills ytan är gyllenbrun och osten har smält. Gräddningstid för normalgräddad pizza är 11–18 min.
7. Ta försiktigt ut pizzan ur ugnen med hjälp av en pizzaspade.
8. Låt pizzan svalna i några minuter innan den serveras.
9. Låt pizzastenen ligga kvar och svalna i ugnen.

## UNDERHÅLL

### Rengöring

#### OBS!

**Rengör aldrig pizzastenen med diskmedel eftersom den då suger åt sig diskmedlet. Användenbart varmt vatten för att rengöra pizzastenen.**

1. Skrapa av eventuella rester när pizzastenen har svalnat.
2. Låt sedan pizzastenen ligga i varmt vatten i 15–20 minuter.
3. Skölj slutligen stenen i rinnande varmt vatten och låt den lufttorka innan den används på nytt.

## SIKKERHETSANVISNINGER

- Vær oppmerksom på at pizzasteinen blir svært varm når den brukes.
- La pizzasteinen ligge igjen på grillen / i ovnen og kjøles ned før den flyttes.

## BRUK

### Bruk av pizzasteinen på gassgrill

#### VIKTIG!

**Tenn bare brennerne som IKKE befinner seg rett under steinen. På griller med to eller flere brennere skal pizzasteinen plasseres over en brenner som ikke er tent. For griller med bare én brenner skal brenneren stilles inn på laveste nivå.**

1. Varm opp grillen til ca. 190–200 °C med steinen på grillen.
2. Strø litt mel over pizzasteinen før du bruker den. Det gjør at pizzaen ikke setter seg fast i steinen.
3. Legg pizzaen på pizzasteinen. Hold pizzaen på avstand fra åpen ild, slik at den ikke blir brent.
4. Lukk lokket på grillen.
5. Stek pizzaen og roter den med jevne mellomrom til overflaten er gyllenbrun og osten har smeltet. Den totale grilltiden avhenger av temperaturen i grillen.
6. Løft pizzaen forsiktig opp fra pizzasteinen med en pizzaspade.
7. La pizzaen kjøles ned noen minutter før den serveres.
8. La pizzasteinen ligge igjen og kjøles ned på grillen.

### Bruke pizzasteinen på kull/brikettgrill

1. Tenn kullet/brikettene og vent til de er dekket av grå aske.
2. Grillen skal holde høy temperatur, og kullet/brikettene skal legges i en ring rundt pizzasteinen, så langt ut mot grilldekselet som mulig.
3. Legg pizzasteinen forsiktig på, og la den varmes opp i ca. 10 minutter før pizzaen legges på.
4. Løft pizzaen forsiktig opp fra pizzasteinen med en pizzaspade.
5. La pizzaen kjøles ned noen minutter før den serveres.
6. La pizzasteinen ligge igjen og kjøles ned på grillen.

### Bruke pizzasteinen i ovn

1. Legg steinen på en rist midt i ovnen minst 15 cm fra varmeelementet, og forvarm ovnen til 220 °C.
2. Varm opp pizzasteinen i 10–20 minutter.
3. Legg pizzaen på pizzasteinen.
4. Kontroller pizzaen etter tre til fire minutter. Stikk hull på eventuelle bobler med en gaffel.
5. Roter pizzaen for å få en jevnere stekt overflate. Vær forsiktig så du ikke brenner deg!
6. Stek pizzaen til overflaten er gyllenbrun og osten har smeltet. Steketid for normalt stekt pizza er 11–18 min.
7. Ta pizzaen forsiktig ut av ovnen med en pizzaspade.
8. La pizzaen kjøles ned noen minutter før den serveres.
9. La pizzasteinen ligge igjen og kjøles ned i ovnen.

## VEDLIKEHOLD

### Rengjøring

#### MERK!

**Vask aldri pizzasteinen med oppvaskemiddel. Den suger til seg oppvaskemiddelet. Bruk kun varmt vann til å vaske pizzasteinen.**

1. Skrap av eventuelle rester når pizzasteinen er kjølt ned.
2. La deretter pizzasteinen ligge i varmt vann i 15–20 minutter.
3. Skyll til slutt steinen i rennende varmt vann, og la den lufttørke før den brukes igjen.

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Pamiętaj, że kamień do pizzy bardzo się nagrzewa.
- Zostaw kamień do pizzy na chwilę na grillu lub w piekarniku do ostygnięcia.

## OBŚŁUGA

### Użytkowanie kamienia do pizzy na grillu gazowym

#### WAŻNE!

**Zapal tylko te palniki, które NIE znajdują się bezpośrednio pod kamieniem. W przypadku grilla z dwoma lub więcej palnikami kamień należy umieścić nad palnikiem, który nie jest zapalony. W przypadku grilla z jednym palnikiem należy ustawić palnik na najmniejszy płomień.**

1. Połóż kamień na grillu i rozgrzej grilla do około 190–200°C.
2. Przed użyciem kamienia posyp go niewielką ilością mąki. Dzięki temu pizza nie przywrze do kamienia.
3. Ułóż pizzę na kamieniu. Trzymaj pizzę z dala od otwartego ognia, by się nie spaliła.
4. Zamknij pokrywę grilla.
5. Piecz pizzę, obracając ją w równych odstępach czasu, aż powierzchnia się zarumieni, a ser roztopi. Łączny czas grillowania zależy od temperatury grillowania.
6. Ostrożnie unieś pizzę z kamienia za pomocą łożatki.
7. Pozostaw pizzę na parę minut do ostygnięcia.
8. Pozostaw kamień na grillu do ostygnięcia.

### Użytkowanie kamienia do pizzy na grillu węglowym/brykietowym

1. Podpal węgiel/brykiet i odczekaj, aż pokryje się szarym popiołem.
2. Grill powinien osiągnąć wysoką temperaturę, a węgiel/brykiet należy ułożyć w okręgu pod kamieniem, tak blisko pokrywy jak to możliwe.
3. Ostrożnie ułóż kamień i zaczekaj około 10 minut, aż się rozgrzeje, zanim położysz na nim pizzę.
4. Ostrożnie unieś pizzę z kamienia za pomocą łożatki.
5. Pozostaw pizzę na parę minut do ostygnięcia.
6. Pozostaw kamień na grillu do ostygnięcia.

### Użytkowanie kamienia do pizzy w piekarniku

1. Umieść kamień na środkowym ruszcie, co najmniej 15 cm od grzałki i nagrzej piekarnik do 220°C.
2. Podgrzewaj kamień przez 10-20 minut.
3. Ułóż pizzę na kamieniu.
4. Sprawdź stopień wypieczenia pizzy po 3-4 minutach. Widelcem przekłuj ewentualne pęcherzyki.
5. Obróć pizzę, by równo się przypiekła. Zachowaj ostrożność, aby się nie poparzyć!
6. Piecz pizzę, aż się zarumieni, a ser roztopi. Czas pieczenia potrzebny do uzyskania dobrze wypieczonego ciasta wynosi 11-18 minut.
7. Ostrożnie wyjmij pizzę z piekarnika za pomocą łożatki.
8. Pozostaw pizzę na parę minut do ostygnięcia.
9. Pozostaw kamień w piekarniku do ostygnięcia.

## KONSERWACJA

### Czyszczenie

#### UWAGA!

**Nigdy nie myj kamienia do pizzy płynem do mycia naczyń, ponieważ grozi to wchłonięciem płynu. Do mycia kamienia używaj samej ciepłej wody.**

1. Ewentualne resztki zeskrob po ostygnięciu kamienia.
2. Pozostaw kamień w ciepłej wodzie na 15-20 minut.
3. Na koniec opłucz kamień pod ciepłą bieżącą wodą i odłóż go do wyschnięcia przed ponownym użyciem.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Remember that the pizza stone gets very hot when it is used.
- Allow the pizza stone to remain on the grill/in the oven to cool before moving it.

## OPERATION

### Using the pizza stone on LPG grills

#### IMPORTANT:

**Light only the burners that will NOT be directly under the stone. For grills with 2 or more burners, place the pizza stone over an unlit burner. For single burner grills, turn the burner to the lowest setting available.**

1. Preheat the grill to approximately 190° to 200°C with the stone on the grill.
2. Sprinkle a little flour onto the pizza stone before use. This will prevent the pizza from sticking to the stone.
3. Place the pizza on the pizza stone. Keep the pizza away from open flames to prevent it getting burnt.
4. Close the grill lid.
5. Bake the pizza and rotate it at regular intervals until the crust is golden brown and cheese is melted. Total grilling time depends on grill temperature.
6. Carefully remove the pizza from the pizza stone using a pizza shovel.
7. Let the pizza cool for a few minutes before serving.
8. Leave the pizza stone to cool down on the grill.

### Using the pizza stone on charcoal/briquette grill

1. Light the coal/briquettes and wait until they are covered by grey ashes.
2. The grill must maintain a high temperature and the charcoal/briquettes must be placed in a circle beneath the pizza stone, as far out towards the side of the grill as possible.
3. Carefully position the pizza stone and allow it to heat up for about 10 minutes before putting on the pizza.
4. Carefully remove the pizza from the pizza stone using a pizza shovel.
5. Let the pizza cool for a few minutes before serving.
6. Leave the pizza stone to cool down on the grill.

### Using the pizza stone in an oven

1. Place the stone on a rack in the middle of the oven at least 6 inches from the heating element and preheat the oven to 220°C.
2. Preheat the pizza stone for 10-20 minutes.
3. Place the pizza on the pizza stone.
4. Check the pizza after 3 to 4 minutes. Make holes in any bubbles with a fork.
5. Rotate the pizza for more even baking. Be careful not to burn yourself!
6. Continue baking until the crust is golden brown and the cheese is completely melted. Baking time for a normal crust pizza is 11–18 min.
7. Carefully take the pizza out of the oven using a pizza shovel.
8. Let the pizza to cool for a few minutes before serving.
9. Leave the pizza stone to cool down in the oven.

## MAINTENANCE

### Cleaning

#### NOTE:

**Never clean the pizza stone with washing-up liquid as it will absorb it. Use only hot water to clean the pizza stone.**

1. After the pizza stone has cooled, scrape off all food residue.
2. Then, completely submerge the stone in warm water for 15-20 minutes.
3. Finally, rinse the stone under warm running water and allow it to air dry before using it again.